T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MEYVE TATLILARI
811ORK079

Ankara, 2012

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

KOD	**811ORK079**
ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Mutfak/Aşçılık**
MODÜLÜN ADI	**Meyve Tatlıları**
MODÜLÜN TANIMI	Bu modül, meyvelerden tatlı hazırlama yeterliliğinin kazandırılacağı öğrenim materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	-
YETERLİK	Meyve tatlıları hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç** Uygun mutfak/pastane ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak meyve tatlıları ve istenilen özellikte özel gün ve durumlar için meyve sepeti hazırlayabileceksiniz. **Amaçlar** **1.** Türk mutfağına özgü istenilen pişkinlik, lezzet, koku, renk ve görünüşte çeşitli meyve tatlıları hazırlayabileceksiniz. **2.** İstenilen, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli uluslararası meyve tatlılarının hazırlayabileceksiniz. **3.** Mevsimine göre seçilen meyveleri özelliklerine uygun şekillerde hazırlayıp, süsleme gereçlerini kullanarak sunuma uygun meyve tabağı düzenleyebileceksiniz. **4.** Özel gün ve durumlar için meyve sepeti tasarlayarak istenilen özellikte meyve sepetini hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam:** Hijyen ve Sanitasyon kurallarına uygun mutfak ortamı **Donanım:** Ocak, fırın, tezgâh, tepsi, ölçü kabı, tencere, tava, bıçak, bardak.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Tatlılar, enerji veren yiyeceklerdir, bunun yanına lezzeti de eklenirse neden bu kadar çok tüketildiğini de anlamış oluruz. Gerek uluslararası olsun gerekse ülkemiz mutfaklarında yer alan tatlıların önemli bir grubunu ya sadece meyve tatlıları ya da meyvelerle hazırlanan tatlılar oluşturur. Tatlı çeşitlerinin bu kadar zengin olmasında ülkemizin her bölgesinde yetişen farklı meyvelerin de katkısı vardır. Bu modülle sizde hem ülkemiz mutfaklarında hem de uluslar arası mutfaklarda hazırlanan meyve tatlılarını, meyve tabaklarını ve meyve sepetlerini öğrenecek bunları hazırlayıp sunabilme becerisi kazanmış olacaksınız.

Meyvelerden hazırlanan tatlılar diğer tatlılara göre hem daha hafif hem de hazırlanması daha kolaydır. Bunun yanında bazı püf noktalarına da dikkat edilmesi gerekir. İşte size bu modülde bunlarla ilgili ipuçları verilecektir. Bunun yanında tatlılar kadar önemli bir yere sahip meyve tabakları ve meyve sepetlerini nasıl hazırlayacağınızı, hazırlanmasında ve sunumunda nelere dikkat edeceğinizi öğreneceksiniz. Mesleğinizde ilerlemenin yanında kendinize, misafirlerinize ve sevdiklerinize öğrendiğiniz tatlıları, meyve tabağını ve meyve sepetini hazırladığınızda becerinizi sizde takdir edeceksiniz.

Bu modülü tamamlamanız bundan sonraki tatlı modüllerine bir basamak oluşturacaktır. Aynı zamanda bu gruptaki diğer tatlıları da kolayca hazırlayabileceksiniz. Sofralarımızın vazgeçilmez yiyeceği meyveler ve meyve tatlıları hakkında kazandığınız beceriler mesleki olarak sizi daha ustalaştıracak ve alanınızda aranan elaman hâline gelmenize yardımcı olacaktır.

ÖĞRENME FAALİYETİ–1

AMAÇ

Bu öğrenme faaliyetinde verilecek bilgiler doğrultusunda uygun ortam sağlandığında, Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazırlama konusunda gerekli donanıma sahip olabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, pastane ve restoranlarda hazırlanan meyve tatlıları çeşitlerini araştırınız.
- Taze ve kurutulmuş meyvelerle hangi tatlıların hazırlandığını ve hazırlanmasında nelere dikkat edilmesi gerektiği hakkında bilgi toplayınız.

1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MEYVE TATLILARI

1.1. Meyve Tatlılarının Mönüdeki Yeri ve Önemi

Meyve tatlılarının mönüde bulunduğu sıra diğer tatlılarla aynıdır. Meyve tatlıları ulusal ve uluslararası mutfaklarda her zaman en çok tercih edilen tatlılar grubunda yer alır. Çünkü meyve tatlıları diğer tatlılara (özellikle hamur tatlılarına göre) hafiftir. Bu nedenle daha çok kırmızı et ürünlerinin bulunduğu yağlı ve özel yemeklerden sonra tercih edildiği görülür. Meyvenin hafifliği şekerin lezzeti ile birleşince ağır mönülerin vazgeçilmez parçası olur.

1.2. Meyvelerin Kullanım Özeliklerine Göre Sınıflandırılması

1.2.1. Taze Meyveler

Türk mutfağında tatlısı yapılan meyveler mevsime göre değişmektedir. Kışın daha çok ayva, elma gibi meyveler ve bal kabağı kullanılır.

- Ayva

Sonbahar meyvesi olan ayvanın ekmek ayvası, ayıboğan, şeker, gardes, limon, altın, tavşan gibi çeşitleri vardır. Ayva kendine has lezzeti ve kokusu nedeniyle yemeğinden tatlısına kadar birçok şekilde değerlendirilir. Daha çok tatlısı ülkemizin her tarafında bilinen ve tüketilen şeklidir.



Resim 1. 1: Ayva

- Elma

Eski Türkçede ‘’alma’’ diye bilinen meyvenin adını renginden aldığı (al-kırmızı) bilinmektedir. Elmanın ilk olarak Kuzey Anadolu’da, Rusya’nın güneybatısında ve Orta Asya dolaylarında ortaya çıktığı sanılmaktadır. Tarih boyunca kültür çalışmalarıyla 1000 farklı elma çeşidi üretildiği tahmin edilmektedir. Amasya elması, demir elması, starking elması, golden elması, jonathan elması, hüryemez elması başlıca elma çeşitlerimizdir



Resim 1. 2: Elma çeşitleri

- Kabak

Tatlı yapılacak kabak yemek kabağından farklı bal veya helvacı kabağı denilen özel bir cinsidir. Türk mutfağının vazgeçilmez bir tatlısıdır. Dış kabuğunun sert olması renginin koyu turuncu olması satın alırken dikkat edilmesi gereken noktalardır.



Resim 1. 3: Bal kabağı

1.2.2. Kuru Meyveler

Kuru Meyvelerde seçme şansı daha sınırlıdır çünkü çeşit azdır. Taze meyvelerden özel olarak kurutularak tatlısı yapılan meyveler incir ve kayısıdır. Bunların dışında erik, hurma ve üzümün de tatlı yapımında kullanıldığı görülür.

- İncir

Anavatanı Türkiye'dir. Ülkemizde en kaliteli incir Büyük Menderes havzasında Aydın yöresinde 272 çeşit incir yetişmektedir. Kurutmalık olanlar sarılop ve sarızeybektir, diğerleri sofralıktır.



Resim 1.4: Sarılop, sarızeybek ve kuru incir resimleri

- Kayısı

Ülkemizde kurutmalık kayısı çeşidi Elazığ ve Malatya'da yetişir. Diğer yörelerde yetişenler daha çok sofralıktır. Kayısının kurutmalık olan çeşitleri, Hacıhaliloğlu, Kaabaşı, Soğancı ve Çataloğlu'dur. Sofralık çeşitleri ise şekerpare, alyanak, tokaloğolu, iri bitirgen, karacabey, roxana, ninfa, hasanbey ve aprikozdur.

Resim 1. 5: Taze ve kuru kayısı

1.3. Meyve Tatlılarında Kullanılan Gereçler ve Özelikleri

Tatlının esas gereci olan meyvenin dışında şeker başta olmak üzere kaymak, ceviz, fındık, badem, badem ezmesi, pekmez, tahin, portakal kabuğu rendesi, beyaz şarap, Antep fıstığı, krema, kremşanti, dondurma ve baharatlar (karanfil, tarçın, hindistan cevizi, zencefil vb.) kullanılır.

1.4. Meyve Tatlılarının Hazırlanması

- Elma, ayva gibi meyvelerin kabukları soyulup çekirdekli orta kısımları çıkarılır.
- Elmadan bütün olarak faydalanılacaksa şekli bozulmadan düzgün soyulmalıdır
- Elma, ayva, gibi meyveler soyuldukları zaman kararırlar, kararmayı önlemek için soyulduktan sonra limon sürülmeli ya da su içinde bekletilmelidir
- Bal kabağının kabukları sert ve kalındır, bu nedenle soyarken keskin bıçak kullanılmalı ve derin soyulmalıdır.
- Bal kabağının orta kısmındaki çekirdekli yuva iyice temizlenir.
- Bal kabağı porsiyon olabilecek büyüklükte dilimlenir.
- Tatlısı yapılacak olan kuru incir ve kuru kayısının ezik olmamasına dikkat edilir.

1.5. Meyve Tatlılarını Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar

- Ayvanın çekirdekleri ayva ile beraber kaynatıldığı zaman güzel renk vereceği için ayva ile beraber kaynatılmalıdır.
- Ayva tatlısı yapılırken arzu edilirse elma rendesi de konulabilir.
- Ayva tatlısı yapılırken renk vermesi için arzu edilirse gıda boyası da kullanılabilir.
- Mümkünse ayvalar hazırlandıktan sonra akşamdan şekere yatırılabilir.
- Elmanın şeklinin bozulmaması için kısık ateşte pişirilmelidir.
- Bal kabağı hazırlanıp dilimlendikten sonra akşamdan şekere yatırılabilir.
- Bal kabağının dağılmaması için kısık ateşte pişirilmelidir.
- Bal kabağı pişirilirken portakal kabuğu rendesi ve acıbadem likörü kullanılabilir.
- Bal kabağı pişirilirken ayrıca tahin ve pekmez de ilave edilebilir.
- Bal kabağı ve ayva tatlısı ocak üzerinde pişirilebildiği gibi fırında da pişirilebilir.
- Kuru incirden tatlı yaparken önce bir süre ılık suda bekletilip yumuşaması sağlanmalıdır.
- Kuru kayısıdan tatlı yapılırken kayısılar yumuşamaları için bir süre ılık suda bekletilir.

1.6. Meyve Tatlı Çeşitleri

1.6.1. Ayva Tatlısı

Malzemeler (8 Porsiyon)

- 4 adet orta boy ayva
- 1 kg toz şeker
- 750 ml su
- 100 gr kaymak
- 30 g ezilmiş Antep Fıstığı
- 3-4 adet karanfil
- Ayvaların çekirdekleri (arzu edilirse kırmızı renkli gıda boyası)

Hazırlanması

- Ayvalar yıkanır kabukları soyulur ortadan ikiye bölünür.
- Çekirdekleri sert kısımları oyularak çıkarılır.
- Su dolu bir kapta bekletilir.
- Tencereye çukur yerleri üste gelecek şekilde dizilir. Üzerine toz şeker ve su dökülür.
- Karanfiller, ayvanın çekirdekleri (kullanılacaksa gıda boyası) ilave edilir.
- Kısık ateşte ayvalar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Ayvalar tencereden alınır.
- Kalan şerbet koyulaşıncaya kadar biraz daha kaynatılır ve ayvaların üzerine dökülür.

Bazı tariflerde ayvalar haşlanmak için tencereye konulduktan sonra ortadaki çukur kısımları elma rendesi ile doldurulur ve bu şekilde pişirilir. Elma ayva tatlısını hafif hâle getirir.

Pişen üründe aranan özellikler

- Ayvalar düzgün görünüşlü olmalı,
- Ayvaların rengi kararmış olmamalı,
- Çekirdek yatakları iyi temizlenmeli,
- Her tarafı eşit pişmeli,
- Şurubunu iyi çekmeli,
- Karanfil aroması hissedilmeli,
- Ayvanın ekşi tadı hissedilmemeli,
- Renk boyası kullanılmış ise her tarafında eşit olmalı,

Süsleme ve servise hazırlama

Soğutulmuş her bir ayva servis tabağına alınır. Üzerine düzgün bir dilim kaymak yerleştirilirince kıyılmış Antep fıstığı dökülerek servise hazır hâle gelir.



Resim 1. 6: Ayvanın servise sunum şekilleri

1.6.2. Türbanlı Elma

Malzemeler (8 Porsiyon)

- 8 adet elma
- 350 gr toz şeker
- 250 ml Su
- 3 adet yumurta akı
- 75 g dövülmüş ceviz
- 30 g çekirdeksiz kuru üzüm
- 10 g tarçın
- 8 adet kiraz şekerlemesi
- 15 g Antep fıstığı
-

Hazırlanması

- Elmalar yıkanır elma oyacağı ile çekirdek yatakları çıkarılır, kabukları soyulur ve tencereye sıralanır.
- Üzerine su ve şeker konularak kapağı kapatılır.
- Yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Tencerenin içinden bir tepsiye alınır.
- Kalan şerbet koyulaşıncaya kadar kaynatılır.
- Ceviz dövülür üzüm ve tarçınla karıştırılarak iç hazırlanır.
- Elmaların oyulmuş kısılmalarına doldurulur.
- Diğer tarafta yumurtaların akları çırpılarak kar hâline getirilir.
- İçine koyulaştırılmış şerbetten iki yemek kaşığı ilave edilerek karıştırılır.
- Çırpılmış yumurta akı elmaların üzerine turban şeklinde sıkılır.
- Kalan şerbet elmaların üzerine dökülür.
- Antep fıstığı ve kiraz şekerlemesi ile süslenir.
- Düşük ısıdaki fırında üzeri pembe renk oluncaya kadar bekletilir ve fırından çıkarılır.

Pişen üründe aranan özellikler

- Elmaların şekli düzgün olmalıdır.
- Elmaların her tarafı eşit pişmiş olmalı.
- Tarçın kokusu hissedilmeli.
- Hazırlama esnasında turban şeklinin bozulmamasına dikkat edilir.
- Yumurta kokusu hissedilmemeli.
- Üzerindeki yumurta akı pembe renkte kızarmış olmalı.
- Şerbeti koyulaşmış olmamalı.

Süsleme ve servise hazırlama

Elmalar kendi tepsisinde ılık bir duruma gelinceye kadar bekletilir. Servis tabaklarına alınarak servise sunulur. Süsleme işlemi fırınlanmadan önce yapıldığından ayrıca süsleme yapılmaz.



Resim 1. 7: Süslenmiş ve servise hazırlanmış türbanlı elma

1.6.3. Kabak Tatlısı

Malzemeler (8 porsiyon)

- 1,5 kg bal kabağı
- 500 g toz şeker
- 200 ml su
- 100 g dövülmüş ceviz içi
- 3–4 adet karanfil

Hazırlanması

- Kabakları önce karpuz dilimi gibi boyuna dilimlenir.
- Her bir dilimin kabukları soyulur.
- Çekirdekli orta kısmı kesilerek temizlenir ve yıkanır. 5-6 cm boyunda ve 2 cm eninde dilimlenir.
- Tencereye bir kat kabak bir kat şeker dizilir.
- Üzerine su ve karanfil eklenerek ocağa konur.
- Kaynadıktan sonra ocağın ısısı düşürülür.
- Kabak yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilir.

Pişen üründe aranan özellikler

- Kabağın kabuğunun yeşil kısımları olmamalıdır.
- Ezilmiş parçalanmış görünümde olmamalıdır.
- Dilimler eşit büyüklükte olmalıdır.
- Her tarafı eşit pişmeli, alt tarafı tepsiye yapışmamalıdır.
- Ağza alındığında dağılmalıdır.
- İçine konulan karanfilin aroması hissedilmelidir.
- Kabağın kalitesine ve cinsine göre şeker miktarı ayarlanmalıdır.
- Cevizi bol olmalıdır.
- Üzerine dökülen şerbet parlaklık vermeli, lezzetini artırmalıdır.

Süsleme ve servise hazırlama

Kabaklar piştikten sonra kendi tenceresinde soğuması beklenir. Soğuduktan sonra servis tabağına porsiyonlanır. Üzerine tenceredeki şerbetten birer kaşık gezdirilir. Dövülmüş ceviz içi serpilerek servis yapılır.



Resim 1. 8: Süslenmiş ve servise hazırlanmış kabak tatlısı

1.6.4. İncir Tatlısı

Malzemeler (6 porsiyon)

- 1 kg kuru incir
- 350 gr Toz şeker
- 250 ml Su
- 200 gr Ceviz
- 10 gr Hindistan cevizi

Hazırlanması

- İncirler yıkanır.
- Yumuşaması için 12 saat önceden ıslatılır.
- Yumuşayan incirlerin alt kısımları açılır.
- Şeker ve ceviz karıştırılmış iç konularak doldurulur.
- Tencereye sap kısımları üste gelecek şekilde sıralanır.
- Üzerine toz şeker ve su ilave edilir.
- Şurup koyulaşıncaya kadar orta ateşte pişirilir.

İncirleri pişirmede su yerine süt kullanılırsa sütlü incir tatlısı adını alır. Bazı kaynaklarda incir tamamen yumuşatılır, cevizle doldurulduktan sonra tekrar pişirilmez. Bu şekilde servis yapılır. İncirlerin içi doldurularak yapıldığı için incir dolması adını alır. İncire iç hazırlarken cevizle birlikte tarçın da kullanılabilir.

Hazırlanan üründe aranan özellikler

- Tencerenin dibi tutmuş olmamalıdır.
- İncirler düzgün ve eşit görünümde olmalıdır.
- İncirlerin içi iyi doldurulmuş olmalıdır.
- Ceviz ve şeker tadı hissedilmemelidir.
- İncirin her tarafı eşit pişmiş ve yumuşamamış olmalıdır.
- İncirlerin şekli bozulmamış olmalıdır.

Süsleme ve servise hazırlama

İncirler piştiği tencerede soğutulur. Servis tabaklarına eşit sayıda konulur. Üzerine hindistan cevizi serpilerek servis yapılır.



Resim 1. 9: Süslenmiş ve servise hazırlanmış kuru incir tatlısı

1.6.5. Kayısı Tatlısı

Malzemeler (5 porsiyon)

- 250 g kuru Kayısı
- 250 g toz Şeker
- 250 ml su
- 125 g kaymak
- 80 g badem
- 20 g Antep fıstığı

Hazırlanması

- Kayısılar yıkanır, bir gün öncesinden ıslatılır.
- Ertesi gün bekletme suyu dökülür.
- Tekrar su ilave edilir.
- Şeker konularak kısık ateşte kayısılar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Kayısılar sudan çıkarılır.
- Soğuması için bekletilir.
- Bademler iki dakika sıcak suda bekletilir, kabukları soyulur.

Hazırlanan üründe aranan özellikler

- Kayısılar düzgün olmalı, dağılmış olmamalıdır.
- Kayısılar eşit pişmiş olmalıdır.
- Kaymak taze olmalıdır.
- Kaymağın tadı ağır olmamalıdır.
- Kaymak ile kayısının tadı bütünleşmiş olmalıdır.
- Şekeri yeterli olmalıdır.
- İçine konulan badem ayrı bir lezzet vermelidir.

Süsleme ve servise hazırlama

Kayısılar soğuduktan sonra her birinin arası açılarak kaymak ve birer badem konur. Kaymak kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Üzerine Antep fıstığı serpilir. Eşit sayıda tabaklara yerleştirilerek servis yapılır.



Resim 1.10: Süslenmiş ve servise hazırlanmış kuru kayısı tatlısı

1.7. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Ayva tatlısı

Soğutulmuş her bir ayva desert (tatlı) tabağına alınır. Üzerine düzgün bir dilim kaymak yerleştirilip kıyılmış Antep fıstığı dökülerek servise hazır hâle gelir.

- Türbanlı elma

Elmalar kendi tepsisinde ılık bir duruma gelinceye kadar bekletilir. Desert tabaklarına alınarak servise sunulur. Süsleme işlemi fırınlanmadan önce yapıldığından ayrıca süsleme yapılmaz.

- Kabak tatlısı

Kabaklar piştikten sonra kendi tenceresinde soğuması beklenir. Soğuduktan sonra desert tabağına porsiyonlanır. Üzerine tenceredeki şerbetten birer kaşık gezdirilir. Dövülmüş ceviz içi serpilerek servis yapılır.

- İncir tatlısı

İncirler piştiği tencerede soğutulur. Servis tabaklarına eşit sayıda konulur. Üzerine Hindistan cevizi serpilerek servis yapılır.

- Kayısı tatlısı

Kayısılar soğuduktan sonra her birinin arası açılarak kaymak ve birer badem konur. Kaymak kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Üzerine Antep fıstığı serpilir. Eşit sayıda tabaklara yerleştirilerek servis yapılır.

1.8. Örnek Ürün Hazırlama

- Kayısı dolması

Kuru kayısılar haşlanarak yumuşatılır. Pirinçler haşlanır, süzülür. Havuç rendelenir. Cevizle iç hazırlanır. Haşlanmış kayısıların içine doldurulur. Fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine şekerli su dökülerek fırınlanır.

- Kayısı bastırması

Kuru kayısılar ıslatılarak yumuşatılır. Tereyağı ile pirinç kavrulur, şeker atılır. Kayısılar üzerine yerleştirilir. Su ilave edilerek pişirilir.

- Sütlü kuru incir ezmesi

İncirler yıkanır, sap kısımları kesilir. Süt ile birlikte 2-3 saat ıslatılır. Tencereden incirler alınır, robottan geçirilerek ezilir. Üzerine süt dökülerek biraz daha çekilir. Muhallebi kıvamına gelince servis tabağına alınır. Fındık ve ceviz vb. ile servis edilir.

- Köy usulü çilek:

Lor peyniri, süt, şeker ve yumurta krem hâline gelinceye kadar karıştırılır. Çilekler ayıklanır, yıkanır suları süzülür. Çilekler blendırdan geçirilerek püre hâline getirilir. Vanilya ve limon suyu eklenir. Lorlu karışım ile karıştırılır. Servis tabağına alınarak taze çileklerle süslenerek servis edilir.

- Hurma revendi

Bağdat hurmasının çekirdekleri çıkarılır. Küçük doğranır. Tereyağında kavrularak ezilir. İçine yumurta kırılarak servis edilir.

- Ballı elma ezmesi

Elmalar yıkanır, soyulur. Bölünerek çekirdekleri çıkarılır. İri parçalar halinde dilimlenir. Az miktarda su konularak haşlanır. İçindeki su ile beraber bal eklenerek blendırdan geçirilir.

- Gesafe

Kuru kayısılar ıslatılarak yumuşatılır. Şeker ve su ile kaynatılır. Süzme yoğurt servis tabağına konur. Üzerine haşlanmış süzülmüş kayısılar yerleştirilir. Bol ceviz içi serpilerek servis edilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Meyve tatlılarından ayva tatlısını hazırlayınız.

Malzemeler (8 porsiyon)

- 4 adet orta boy ayva
- 1 kg toz şeker
- 750 ml su
- 100 g kaymak
- 30 g Antep fıstığı
- 3–4 adet karanfil
- Ayvaların çekirdekleri

İşlem Basamakları	**Öneriler**
➢ Ortamı hazırlayınız.	➢ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➢ Araçlarınızı hazırlayınız.	➢ Meyve tatlınızı pişirebileceğiniz uygun çelik tencerenizi hazırlayınız. ➢ Meyve tatlınızı pişireceğiniz tencerenize uygun ocak seçiniz. ➢ Ölçü kabınızı ve terazinizi hazırlayınız. ➢ Ayvaların kararmaması için kullanacağınız su dolu bir kap hazırlayınız. ➢ Ayvaları soymak ve çekirdek yataklarını çıkarmak için keskin bir bıçak hazırlayınız.
➢ Gereçlerinizi hazırlayınız.	➢ Çürüksüz sağlam ve eşit büyüklükte ayvaları seçiniz. ➢ Ayvaları yıkayınız. ➢ Ayvaların kabuklarını soyunuz. ➢ Ayvaları boyuna ikiye bölünüz. ➢ Şeklini bozmadan çekirdek yataklarını temizleyiniz. ➢ Çekirdekleri ayırınız. ➢ Ayvaları kararmaması için su dolu bir kabın içine koyunuz. ➢ Toz şekeri ölçerek hazırlayınız. ➢ Kaymağı her bir ayva için eşit ölçülere ayırınız. ➢ Kaymağın taze olmasına dikkat ediniz. ➢ Üzeri için kullanacağınız Antep fıstığını eziniz. ➢ Pişirmede kullanacağınız suyu ölçülü kullanınız.

➢ İşlem basamaklarını uygulayınız.	➢ Ayvaları çukur kısımları üste gelecek şekilde uygun büyüklükte tencereye diziniz. ➢ Üzerine toz şekeri ve suyu dökünüz. ➢ Karanfilleri ve çekirdeklerini ilave ediniz. ➢ Kapağını kapatarak pişmeye bırakınız. ➢ Ocağın ısısının kısık olmasına dikkat ediniz. ➢ Ayvaları yumuşayıncaya kadar pişiriniz. ➢ Ayvaların her tarafının eşit pişmiş olmasına dikkat ediniz. ➢ Ayvaları tencereden alarak kalan şurubu koyulaşması için bir süre daha kaynatınız. ➢ Şerbeti ayvaların üzerine dökünüz.
➢ Süsleyip servise hazırlayınız.	➢ Soğumuş ayvaları servis tabağına alınız. ➢ Üzerlerine düzgün bir şekilde kaymakları yerleştiriniz. ➢ Antep fıstığı ile süsleyiniz.
➢ Saklayınız.	➢ Eğer hemen servis yapılmayacaksa kaymak ve Antep fıstığı konulmadan tenceresinde bekletilmelidir. ➢ Bekletme işlemi buzdolabında yapılmalıdır. ➢ Bekletme süresi üç günü geçmemelidir. ➢ Bekletmek için piştiği tencere uygun değilse şeklini bozmadan uygun büyüklükte bir kapta saklanabilir.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri		Evet	Hayır
Kişisel hijyen			
1.	Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
2.	Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3.	Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4.	Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi			
1.	Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2.	Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hâle getirilmesi			
1.	Meyvelerinizi hazırladınız mı?		
2.	Kararmaması için önlem aldınız mı?		
3.	Meyveleri şekillendirdiniz mi?		
4.	Uygun şekilde pişirdiniz mi?		
5.	Desert tabağına alıp şerbetlediniz mi?		
6.	Meyve tatlısını süslediniz mi?		
7.	Servise kadar muhafaza ettiniz mi?		
8.	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
9.	İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
10.	Ürünü zamanında servise çıkardınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "**Hayır**" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "**Evet**" ise "Ölçme ve Değerlendirme"ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kabuğu soyulduğunda rengi kararan meyveleri kullanmadan önce bekletme esnasında yapılacak işlemlerden birisidir.

A) Poşetlerde bekletilir.
B) Üzeri kapatılarak soğutucuya konur.
C) Kararmaya başladığında yıkanır.
D) Su içinde bekletilir.

2. Aşağıdakilerden hangisi ayva tatlısı yaparken çekirdekleri ilave etme nedenidir?

A) Aromatik bir tat verdiği için
B) Kokusunu güzelleştirmek için
C) Tatlıya renk vermesi için
D) Servisinde dekor amacıyla

3. Aşağıdakilerden hangisi ayva tatlısı yapımında kullanılmaz?

A) Krem şanti
B) Elma
C) Kaymak
D) Nişasta

4. Aşağıdaki malzeme gruplarında hangisi türbanlı elmaya doldurulur?

A) Fındık, Hindistan cevizi, tarçın
B) Ceviz, tarçın, kuru üzüm
C) Fındık, şeker, yenibahar
D) Fıstık, yenibahar, tarçın

5. Kabak tatlısı neden kısık ateşte pişirilir?

A) Pişerken dağılmaması için
B) Renginin koyulaşmaması için
C) Şekeri içine iyice alması için
D) Suyu eksilmesin diye

6. Aşağıdakilerden hangisi kuru kayısı tatlısında kullanılan gereçlerinden birisi değildir?

A) Badem
B) Ceviz
C) Kaymak
D) Hindistan cevizi

7. Aşağıdakilerden hangisi kuru incir tatlısında kullanılan gereçlerden birisidir?

A) Ceviz
B) Nişasta
C) Vanilya
D) Süt

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–2

AMAÇ

Bu öğrenme faaliyetinde öğrendiklerinizle uluslararası meyve tatlılarını istenilen kıvam, renk, lezzet ve kıvamda pişirerek servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, pastane ve restoranlarda hazırlanan uluslar arası meyve tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Sektörden ve internetten meyve salatalarının, kupların, meyve peltelerinin hazırlanmasındaki benzerlik ve farklılıkları araştırınız.

2. ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI

2.1. Uluslararası Meyve Tatlı Çeşitleri

2.1.1. Peach Melba (Peşmelba)

Bu tatlı ilk defa Avusturyalı opera sanatçısı Nellia Melba' ya hazırlandığı için bu adı almıştır. Özellikle melba adı verilen özel sosu ile servisinin yapılmasıdır. Bu sos bir kaç farklı meyveden hazırlanabilir. Bu modül de size verilen en kolay hazırlama şekillerinden birisidir. Farklı kaynaklarda değişik şekillerde hazırlanmış soslarla karşılaşabilirsiniz.

Peach Melba aynı zamanda bir kup çeşididir. Bu modülde kuplardan farklı alınmasının nedeni çok bilinmesi ve çok tüketilmesidir. Aynı zamanda birçok uluslararası mutfakta da yapılıyor olmasıdır. Eğer kup denilen özel ayaklı bardaklarda servisi yapılırsa "kup melba" adını alır.

2.1.2. Meyveli Kuplar

Kup, içinde muhallebi, dondurma, sup, meyve salatası vb. servisi yapılan ayaklı bardak veya kadehe verilen isimdir. Ancak özellikle dondurmalar bu bardak ve kadehlerde çeşitli ilave garnitürleri ile hazırlanırsa kup adını alır.

Kupların birçok hazırlanma şekli vardır. Kullanılan malzemeye göre isim alır. Konserve meyveler, meyve salataları, şekerli suda pişirilmiş meyveler, taze meyveler, şuruplar, kuruyemiş(fıstık, badem, fındık) çeşitleri, krema, krem şanti, çikolata, likör çeşitleri gibi malzemeler kullanılabilir.

- Limonlu ve çilekli dondurmanın üzerine meyve salatası konulup meyve sosu ve krema ile servisi yapılırsa "kup jocques" (Kup Jak),
- Portakallı veya mandalinalı dondurmanın üzerine ince doğranmış ananas konulup, kiraz likörü ile servis yapılırsa "kup Meksika",
- Kayısılı ve ananaslı dondurmanın üzerine likörlü ve pudra şekerinde bekletilmiş taze çilek konularak hazırlanırsa krem şanti ve krokan serpilerek servisi yapılırsa "kup manon" adını alır.

2.1.3. Meyveli Pelteler

Meyve peltesi, meyvelerin taze, yumuşak ve sulu olanlarından hazırlanır. Pelte yapılacak meyveler çeşidine göre üç şekilde hazırlanır.

- Meyve ayıklanır, yıkanır, ezilerek süzgeçten geçirilir.
- Meyve ayıklanır, yıkanır, hafif pişirildikten sonra ezilerek süzgeçten geçirilir.
- Meyvelerin sadece suları sıkılır.

Meyve peltelerinin hazırlanmasında, meyve çeşidine göre küçük farklar olmakla beraber genellikle birbirine benzer. Yukarıdaki hazırlama şekillerinden birisi ile hazırlanan ölçülü meyve, şeker ve su kaynatılır. İçerisine su ile ezilmiş nişasta katılarak koyulaştırılır. Servisi yapılması için kaplara konur.

- Koyulaştırmak için buğday, mısır veya patates nişastası kullanılabilir.
- Bazı reçetelerde koyulaştırmak için 1-2 adet yumurta kırıldığı görülür.
- En çok pelte yapılan meyveler, portakal, vişne, çilek, kayısı, ahududu, limon ve üzümdür.
- Arzu edilirse hazırlandığı meyvenin dilimlerinden içine atılabilir.
- Üzeri hazırlandığı meyvenin dilimleri ile süslenir.

2.1.4. Meyve Salataları

Meyve salatalarını tek bir reçete ile anlatmak uygun olmaz. Çünkü mevsime göre meyve çeşitleri farklılık gösterir. Genellikle mevsiminde bol bulunan meyvelerden hazırlanmalıdır.

- En çok kullanılan meyveler, muz, elma, armut, portakal, mandalina, çilek, kiraz, şeftali ve kayısıdır.
- Sadece kavun ve karpuzdan da hazırlanabilir.
- Ananas, papaya, kivi gibi tropikal meyvelerden de hazırlanabilir.
- Nadiren kuru meyvelerden de hazırlandığı olur.
- Taze meyvelerden hazırlandığı zamanlarda içine konserve, haşlanmış veya komposto meyvelerden de konulabilir.
- Muz aromasından dolayı hem yaz hem de kış meyveleri ile yapılan salatalarda kullanılır.
- Muzun kararmasını önlemek için en son doğranmalı ve kullanılmalıdır.
- Meyve salatalarında meyveler çoğunlukla küp şeklinde doğranır.
- Portakal, mandalina ve greyfurt gibi meyveler doğranmadan önce zarları çıkarılmalıdır.
- İçine konulan meyvelerin miktarları eşit olursa lezzeti o kadar iyi olur.
- Meyve salataları için özel likörler (çerez, maraschino, kirş, bergamot, portakal, vermut, kiraz ve muz) kullanılabilir.
- Kullanılacak likörün meyvelerin aromasını bozmayacak miktarda olmasına dikkat edilir.

2.1.5. Diğerleri (Benyeler, Muz Dolması, Kremalı Elma vb.)

- Benyeler

Meyveler yıkanır ve dilimlenir. Sütle ya da şarapla yapılmış bulamaçlı sosa batırılarak kızartılır. En çok elma, ananas, muz ve armut gibi meyvelerden benye hazırlanır. Bunlardan başka meyvelerden de hazırlanabilir.

- Muz dolması

Muzun kabukları soyulur. İçi oyulur. İçine ezilmiş Antep fıstığı ve bal karışımı doldurulur. Süt, yumurta, un ve şeker karıştırılarak sos yapılır. Hazırlanan muzlar bu sosa batırılır. Ezilmiş fındığa bulanarak yağda kızartılır.

- Fırında muz

Fırın ısısı yüksek dereceye getirilir. Kabukları soyulmuş ve boyuna ikiye bölünmüş muzların üzerine margarine konularak fırına verilir. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Kanyak ısıtılır, fırından çıkan muzların üzerine bekletilmeden dökülerek alevlendirilir. Alevli olarak servisi yapılır.

- Kremalı elma

Elmalar soyulur, çekirdekleri temizlenir, şekerli suda pişirilir. Nişasta, şeker ve yumurta ile krema yapılır. Elmalar dilimlenir ve servis tabağına özel krema kaşığı ile servise hazırlanır.

2.2. Tatlı Çeşitlerinin Hazırlanması

2.2.1. Peach Melba (Peşmelba)

Malzemeler

- 3 adet orta boy Şeftali
- 400 g toz şeker
- 500 g vanilyalı dondurma
- 150 g krem şanti
- 100 g frambuaz, çilek veya böğürtlen reçeli
- 50 g badem
- 1 lt su
- 200 ml süt

Hazırlanması

- Bir tencereye su ve şeker konarak kaynatılır.
- Şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur, ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkarılır.
- Kaynamakta olan şekerli suya atılır. Yaklaşık 5 dakika kaynatılır.
- Sudan çıkarılarak soğutulur.
- Malzeme listesindeki reçellerden herhangi bir tanesi iki yemek kaşığı su ile ezilerek süzgeçten geçirilir.
- Bademler iki dakika suda kaynatılır, kabukları soyulur.
- İri parçalar hâlinde dövülür.
- Vanilyalı dondurma hazır edilir.
- Süt ile kremşanti çırpılarak hazır hâle getirilir.
- Taze şeftali bulunmaz ise veya kısa zamanda hazırlanması isteniyorsa hazır şeftali konservesi veya kompostosu kullanılabilir.
- Servisi yapılırken bardağın ya da kâsenin kenarına sade veya meyveli gofret parçası, çubuk şeklinde krokan gibi ürünler ilave edilebilir.

2.2.2. Kup Helen

Malzemeler (8 porsiyon)

- 8 adet orta boy armut
- 1 lt su
- 1 kg toz şeker
- 1 adet limon
- 250 g çikolata
- 15g tereyağı
- 80g vanilyalı dondurma
- 50 g badem

Hazırlanması

- Armut yıkanır, sapları kalacak soyulur.
- Ortasındaki çekirdekli kısım şekli bozulmadan çıkarılır.
- Su, şeker ve limon suyu kaynatılır.
- Armutlar içine atılarak kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
- Tenceresinde soğutulur.
- Çikolata 2–3 yemek kaşığı un ve tereyağı ile benmari usulü eritilir, sıcak kalması sağlanır.

2.2.3. Portakallı Pelte

Malzemeler (6 porsiyon)

- 5–6 adet sıkmalık portakal
- 400 g toz şeker
- 80 g buğday nişastası
- 1 lt su
- 1 portakal kabuğu rendesi

Hazırlanması

- Portakallar yıkanarak suları sıkılır.
- Bir tanesinin kabuğu rendelenir.
- Portakal suyu bir tencereye konulur.
- Su ve şeker ilave edilerek kaynatılır.
- Nişasta bir su bardağı su ile iyice ezilir, içine rende portakal kabukları konulur.
- Bu karışım kaynamakta olan portakallı suya yavaş yavaş dökülür.
- Karıştırılarak koyulaştırılır.
- Tencere ateşten alınarak kâselere boşaltılır.

2.2.4. Meyve Salatası

Malzemeler (8 porsiyon)

- 2 adet elma
- 2 adet portakal
- 2 adet mandalina
- 2 adet muz
- 2 adet armut
- 150 g pudra şekeri
- 30 ml portakal veya kiraz likörü
- 150 g kremşanti
- 400 ml süt
- 8 dal taze nane

Hazırlanması

- Bütün meyveler yıkanır, kabukları soyulur.
- Küçük küpler hâlinde doğranarak karıştırılır.
- Bir kap içerisine bir kat doğranmış meyvelerden bir kat pudra şekeri konulur.
- Üzerine limon suyu ve likör dökülür.
- Buzdolabında soğutulur.
- Şekerler eriyip meyveler suyunu saldığında 1–2 kez meyveler ezilmeden karıştırılır.
- Krem şanti ile süt çırpılarak hazır hâle getirilir.

2.3. Hazırlanan Tatlılarda Aranan Özellikler

Peach melba

- Hazırlanan ürünün görüntüsü tatlının özelliklerine uygun olmalıdır.
- Ürün konulduğu bardaktan veya kâseden taşmamalıdır.
- Dondurması erimiş olmamalıdır.
- Şeftalisi dağılmış olmamalıdır.
- Şeftalinin suyu iyi alınmış olmalıdır.
- Kullanılan sos üzerini tamamen kapatmalıdır.
- Tatlının hazırlanmasında kullanılan her malzemenin aroması hissedilmelidir.

Kup helen

- Armudun her tarafı eşit pişmiş olmalıdır
- Armutların şekli bozulmamış olmalıdır
- Armutların fazla suyu alınmış olmalı, Armutta su tadı hissedilmemelidir.
- Dondurmanın üzerine Armut düzgün yerleşmiş olmalıdır.
- Dondurmalar erimiş olmamalıdır.
- Çikolata donmamış olmalıdır.
- Armut, dondurma ve çikolatanın tatları eşit hissedilmelidir.
- Çikolata tatlıyı tamamen kapatmamalıdır.
- Şeker tadı iyi ayarlanmış olmalıdır.

Portakallı pelte

- Şeker tadı yeterli olmalıdır.
- Nişasta kokusu hissedilmemelidir.
- Kıvamı sulu olmamalıdır.
- Dibi tutmuş yanık tadı gelmemelidir.
- Hazırlandığı meyvenin tadı hissedilmelidir.

Meyve salatası

- Meyvelerin parçaları eşit büyüklükte olmalıdır.
- Meyvelerin doğal rengi kaybolmamış olmalıdır.
- Meyveler kararmamış olmalıdır.
- İçine konulan her meyvenin lezzetini taşımalıdır.
- Şeker oranı iyi ayarlanmış olmalıdır.
- Likör tadı olmalı fakat meyvelerin tadını bastırmamalıdır.
- Kâselere eşit porsiyonlanmış olmalıdır.

2.4. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Peach melba

Kâselere üçer kaşık dondurma konur. Üzerine hazırlanan şeftali kompostosundan ikişer parça yerleştirilir. Çırpılmış krem şanti torbası ile şeftalilerin üzerine bir kaşık kadar sıkılır. Üstüne hazırlanan melba sosu (çilek, frambuaz, böğürtlen reçellerinden biri veya hepsinin az su ile ezilip süzgeçten geçirilmesi ile hazırlanır.) dökülür. En son olarak iri parçalar hâlindeki bademler serpilerek servisi yapılır.



Resim 2. 1: Peach melba (Peşmelba

- Kup helen

Armutların fazla suyu alınır. Kupların içerisine birer parça dondurma konur. Üzerine Armutlar yerleştirilir. En üste sıcak çikolata dökülerek servisi yapılır. İsteğe göre dövülmüş badem serpilir.



Resim 2.2: Kup helen

- Portakallı pelte

Soğuyan portakal peltesinin üzerine zarları soyulmuş düzgün portakal dilimleri konularak servis edilir.



Resim 2. 3: Portakallı Pelte

- Meyve salatası

Hazırlanan meyve salatası kâselere konur. Üzerine çırpılmış krem şanti, krema torbası ile estetik bir şekilde sıkılır. Üzerine bir kaç dilim içine konulan meyvelerden konur. Taze nane ile servis edilir.



Resim 2. 4: Meyve salataları

UYGULAMA FAALİYETİ

Peach melba hazırlayınız.

Malzemeler (6 porsiyon)

- 3 adet orta boy şeftali
- 400 g toz şeker
- 500 g vanilyalı dondurma
- 150 g kremşanti
- 100 g frambuaz, çilek veya böğürtlen reçeli
- 50 g badem
- 1 lt su
- 200 ml süt

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Ortamı hazırlayınız.	➢ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➢ Hijyen ve Sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. ➢ İş planı yapınız. ➢ Hazırlanacak olan ürünlerin estetiğine önem veriniz. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➢ Meyveleri hazırlayınız.	➢ Şeftalilerin boylarının aynı olmasına dikkat ediniz. ➢ Şeftalilerin ezik olmamasına dikkat ediniz. ➢ Önce yıkayıp sonra kabuklarını soyunuz. ➢ Şeftalileri ortadan ikiye ayırarak çekirdeklerini çıkarınız. ➢ Şeftalilerin kararmaması için soyduktan sonra hemen kullanınız. ➢ Komposto ya da konserve kullanacaksanız suyunu iyi süzdürünüz.
➢ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	➢ Dondurmayı eritmeden hazırlayınız. ➢ Krem şantiyi süt ile çırparak hazırlayınız. ➢ Melba sos için reçeli (böğürtlen, çilek frambuaz) iki yemek kaşığı su ile robottan geçiriniz ve süzünüz. ➢ Arzu edilirse içine bir kaşık likör konulabilir. ➢ Bademler iki dakika kadar haşlanıp kabukları soyulur, iri parçalar hâlinde dövülür.

➢ İşlem basamaklarını uygulayınız	➢ Uygun büyüklükte bir tencerede su ve şekeri kaynatınız. ➢ 5–6 dakika pişiriniz. ➢ Fazla pişerse dağılabilir. ➢ Suyu fazla ise bir peçete yardımıyla alınız.
➢ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız.	➢ Bardakların veya kâselerin içine üçer top vanilyalı dondurma koyunuz. ➢ Üzerine hazırlanan şeftaliden bir parça yerleştiriniz. ➢ Kremşantiyi dekoratif sıkınız. ➢ Melba sosu yeterince dökünüz. ➢ Hazırladığınız bademleri serpiştirerek servise sununuz.
➢ Saklayınız.	➢ Bu çeşit tatlıların süslemesi servisi esnasında yapıldığı için saklanmamalıdır. ➢ Ancak hazırlanmasında kullanılan malzemeler buzdolabında hazır olarak bekletilebilir.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	**Evet**	**Hayır**
Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4. Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi		
5. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
6. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hâle getirilmesi		
1. Yardımcı gereçleri hazırladınız mı?		
2. Meyvelerinizi hazırladınız mı?		
3. Kararmaması için önlem aldınız mı?		
4. Meyveleri şekillendirdiniz mi?		
5. Kadeh vb. servis tabağını hazırladınız mı?		
6. İşlem basamaklarını uygun meyve tatlınızı hazırladınız mı?		
7. Süsleyerek servise hazır hâle getirdiniz mi?		
8. Servise kadar muhafaza ettiniz mi?		
9. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
10. Ürünü zamanında servise çıkardınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "**Hayır**" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "**Evet**" ise "Ölçme ve Değerlendirme"ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki seçeneklerin hangisi peach melba adını alma sebebidir?
A) İçine konulan meyve nedeniyle
B) Yapımında kullanılan dondurma nedeniyle
C) İsmine ilk yapılan kişi nedeniyle
D) Kullanılan sos nedeniyle

2. Aşağıdaki tatlıların hangisinde pişirme işlemi yapılmaz?
A) Kup helen
B) Meyve salatası
C) Meyve peltesi
D) Armut tatlısı

3. Aşağıdaki hangisi kupların adının açıklamasıdır.
A) Kullanılan dondurmanın isminden dolayı
B) Kullanılan soslara verilen isimdir.
C) Kullanılan tabaklara verilen isimdir.
D) Kullanılan ayaklı bardaklara verilen isimdir.

4. Aşağıdakilerden hangisi meyveli pelteyi açıklar?
A) Meyvenin suyu ile nişastalı su kaynatılarak koyulaştırılır.
B) Meyveler doğranır, likör ve şekerde bekletilir.
C) Meyveler doğranır, kâselere konur, üzerine puding dökülür.
D) Meyvenin suyu un konularak koyulaştırılır.

5. Aşağıdakilerden hangisi kup helenin üzerine dökülür?
A) Çilekli sos
B) Çikolatalı sos
C) Vişneli sos
D) Kremşanti

Aşağıdaki sorularda boş olan yerlere doğru kelimeyi yazınız.

6. Meyve pelteleri hazırlanırken pelteyi koyulaştırmak için içine ……...………… konur.

7. Kup çilekli ve limonlu dondurmanın üzerine meyve salatası konulup meyve sosu ve kremayla servisi yapılırsa adı……...............................olur.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–3

AMAÇ

Mevsimine göre seçilen meyveleri özelliklerine uygun şekillerde hazırlayıp süsleme araç ve gereçlerini kullanarak sunuma uygun meyve tabağı düzenleyebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel ve restoranlarda hazırlanan mevsim meyvelerinin özelliklerine uygun meyve tabaklarının nasıl hazırlandığını ve sunumunda nelere dikkat edildiğini araştırınız.
- Sektördeki şeflerden meyve tabaklarının hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri araştırıp işlevlerini öğreniniz.

3. MEYVE TABAĞI HAZIRLAMA

3.1. Meyvelerin Menüdeki Yeri ve Önemi

Meyveler canlı renkleri, çeşitli biçimleri, egzotik ve narenciyenin canlı aromatik kokusu ile çok dekoratiftirler. Meyveler genellikle sepet içinde, yapraklar üzerinde veya yapay köpükler üzerinde sunulurlar. Yaz günlerinde buzdan yapılmış sepetlere içinde de takdim edilirler. Böylece meyve soğukluğunu korumuş olur. Ülkemizde, yaz mevsiminde renk cümbüşü içinde dekoratif sunuşlar meydana getirilmesi, çeşitlilik nedeniyle mümkündür.

Meyvelerin menüdeki yeri tatlılarla aynıdır. Meyveler menüye zenginlik, renk ve canlılık verir. Özellikle mevsim meyvelerine yer verilmesi mönüde ekonomiklik sağlar. Meyveler açık büfelerde tatlılarla beraber önemli bir yere sahiptir.

Açık büfelerde tatlı büfesiyle aynı yerde bulunur. Meyve büfelerinde mevsim meyvelerinin yanında tropikal meyvelere de yer verilir. Meyveler mönüde soyulmuş ya da bütün olarak yer alır.

3.2. Meyvelerin Özelliklerine Göre Ön Hazırlıkların Yapılması

Meyveler aşağıdaki işlem sırasına göre hazırlanır.

3.2.1. Yıkama

Besinleri hazırlarken oda sıcaklığında musluk suyu ile yıkamanın yeterli olduğunu düşünürüz. Bu bazı meyveler için yeterli olsa da bazen yeterli olmayabilir.
Meyve yıkarken dikkat edilmesi gereken durumlar vardır:

- Kabukları yenilebilir meyveler, elma, ayva, armut, şeftali vb. meyveler akarsuyun altında 1–2 dakika tutulur ve fırçalanır.
- Kabuğu yenilebilen ancak fırçalandığında hasar görmesi muhtemel besinlerde parmakla ovma yoluna gidilmelidir. Ovma inatçı bakterilerin büyük çoğunluğunu ortadan kaldırmaya yardımcı olacaktır.
- Kabuklu olan ancak kabukları tüketilmeyen meyveler, kavun, karpuz, portakal, muz vb. yine 1–2 dakika boyunca akan suyun altında bulundurularak özel bir fırça ile ovulmalıdır.
- Fırçasının kılları kabukta bulunan derin çiziklere sokulmalıdır.
- Tüm besinlerde yıkama işlemi bitince o besine tekrar dokunmadan önce eller yıkanmalıdır. Hatta bu besinleri kesecek olan bıçakları da yıkamak gerekir. Eller ve bıçaklar bir besinde mikropların yayılması için en önemli etkenlerdir.
- Bir demet üzerinde büyüyen üzüm, çilek gibi besinlerde bir süzgeç kullanılarak 2–3 dakika boyunca su püskürtme yoluyla dökülmeli ve ardından derin bir kaptaki suyun içine daldırıp çıkarılmalıdır.

3.2.2. Ayıklama

Ayıklama işleminde özellikle saplı meyvelerin (kiraz, erik, kayısı, incir, çilek, elma, armut vb.) sapları ve yaprakları çıkarılır. Üzüm, erik, kiraz, ahududu vb. içinde bozuk taneler varsa ayrılır. Ayrıca meyvelerin bütününe zarar vermeyen zedelenmiş kısımları varsa bıçakla temizlenir.

3.2.3. Soyma, Kabuklarından Çıkarma

Soyma işlemi meyvelere göre farklılık gösterir. Bu anlamda meyveler, kabuğu soyulmadan tüketilenler (erik, kayısı, çilek, muşmula, böğürtlen, ahududu, üzüm vb.), kabuğu soyularak ya da soyulmadan da tüketilebilenler (elma, armut, ayva vb.) kabuğu ile tüketilemeyenler (portakal, mandalina, muz, kivi, ananas, kavun, kapuz gibi) olarak gruplandırabiliriz.

Meyvelerin kabuğunu soyarken özellikle kabuğu ile yenen meyvelerin kabuğu mümkün olduğunca ince soyulmalıdır. Eğer kabuğu servis tabağına dekor amaçlı kullanılması düşünülüyorsa kullanım amacına uygun olarak soyulur. Spiral şeklinde döndürerek ya da dilimlenerek soyulur.

Ananas, karpuz, kavun, portakal, greyfurt gibi meyveler, üst ve alt kısmından kesilir, sonra dik hâle getirilip şeritler hâlinde çok derin olmamak üzere soyulur.



Resim 3.1: Ananas kabuğunun soyulması



Resim 3. 2: Greyfurtun kabuğunun soyulması aşaması

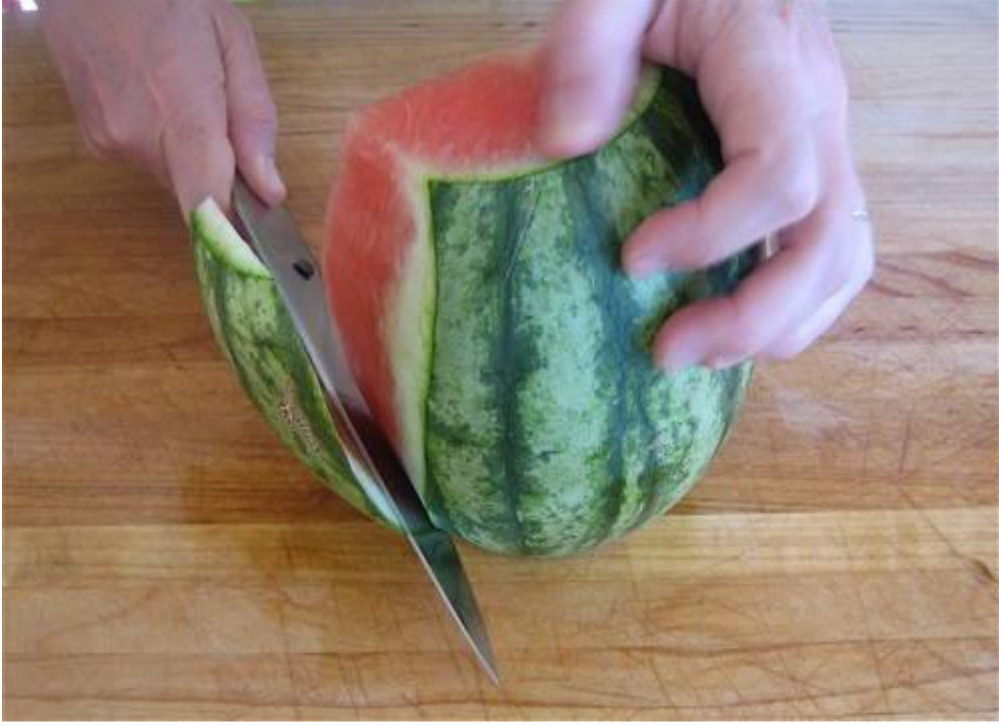
Kivi tepesi ve altından kesilip bir kaşık yardımıyla şekli bozulmadan kabuğun hemen altından döndürerek çıkarılır.



Resim 3. 3: Kivinin kabuğundan soyulması



Resim 3. 4: Kavunun kabuğundan soyulması



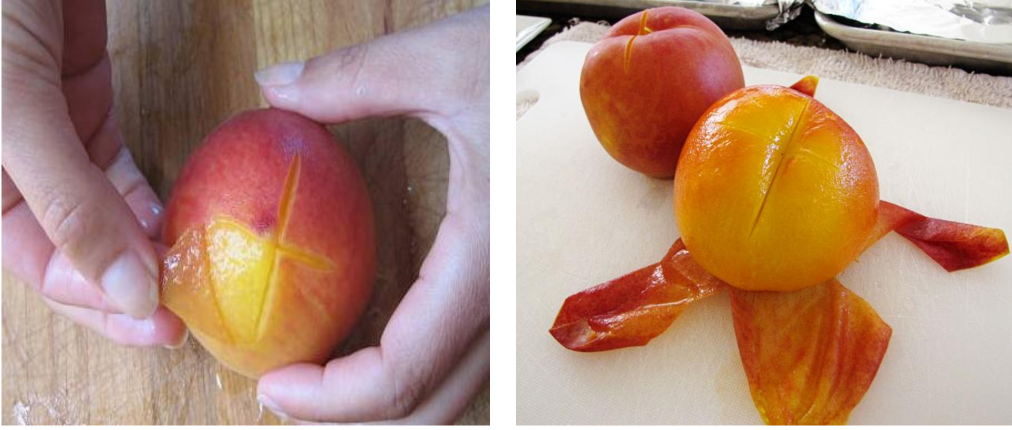
Resim 3. 5: Karpuzun kabuğundan soyulması

Muzun tepesi hafif yana kıvrılarak açılır, sonra kabuk uç kısımlarından aşağıya doğru çekilerek soyulur.



Resim 3. 6: Muzun kabuğundan soyulması

Şeftalinin tepesine artı işareti yapılır, sonra uçlarından tutularak çekilir.



Resim 3. 7: Şeftalinin kabuğundan soyulması

Nar ise ortadan ikiye ayrılır, sonra geniş bir kâse içinde taneli kısmı avuca gelecek şekilde tutulur ve tahta bir kaşık yardımıyla hafifçe üst kısmından vurulur, tanelerin dökülmesi sağlanır.



Resim 3. 8: Nar tanelerinin çıkarılması

3.2.4. Çekirdeklerini Çıkarma

Kavun, karpuz, kayısı, elma, ayva, armut ve meyve olmamasına karşın meyve gibi yenebilen avokadonun çekirdekleri vardır. Çekirdekli olan bu meyvelerden elma, armut ve ayvanın çekirdeklerinden çok çekirdek yatakları vardır ve bu kısımlar meyve dilimlendikten sonra bir bıçak yardımıyla temizlenir.

Kayısı ve şeftalinin çekirdeği kolay çıkar, meyve ortadan ikiye böründüğü zaman kolayca meyveden ayrılır.

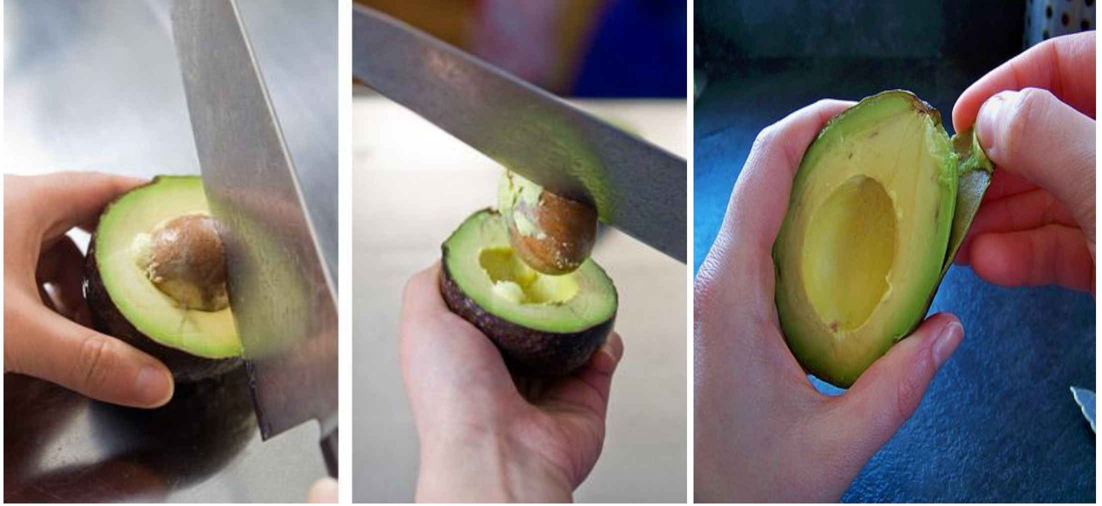


Resim 3. 9: Kayısının çekirdeklerinin çıkarılması



Resim 3. 10: Şeftali çekirdeklerinin çıkarılması

Avokado da kayısı gibi ortadan ikiye ayrılır, çekirdeğin kaldığı kısımda çekirdeğe bıçağın ağzı ile vurulup çekirdeğe tutturulur ve çekilerek çekirdek çıkarılır.



Resim 3.11: Avokadonun çekirdeğinin çıkarılıp kabuğunun soyulması

Kavunun ortasında bulunan çekirdek yatağı ve çekirdekler meyve ortadan ikiye böründükten sonra bir kaşık yardımıyla çıkarılır.



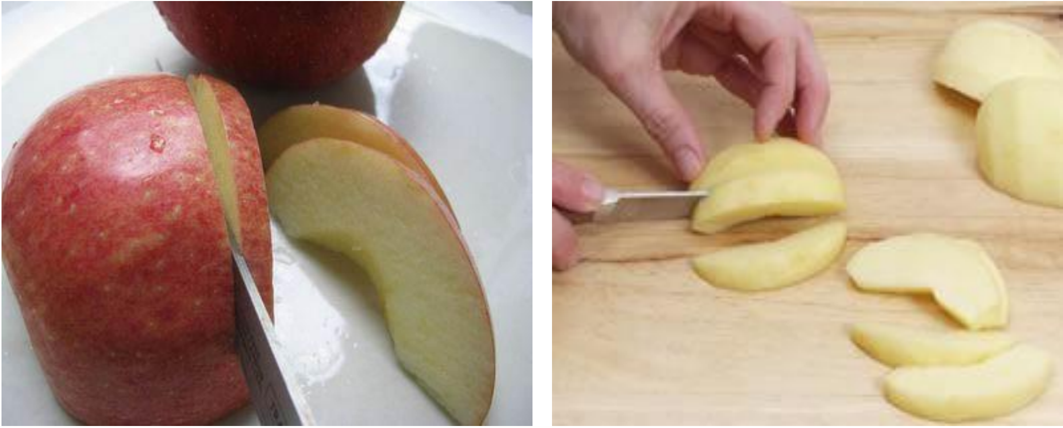
Resim 3.12: Kavunun çekirdek yatağının çıkarılması

3.3. Meyvelerin Özelliklerine Uygun Şekillendirilmesi

3.3.1. Kesme, Dilimleme, Doğrama ve Şekillendirme

Meyve tabağı hazırlanırken özelliklerine göre ön hazırlıkları yapılan meyveler (karpuz, kavun, ananas gibi) önce kesilir, dilimlenir ve sonra doğranır.

Elma, armut, portakal, ayva gibi meyveler ikiye bölünür, çekirdek yatakları çıkarılır ve dilimlenir.



Resim 3.12: Elmanın dilimlenmesi



Resim 3.13: Greyfurtun dilimlenmesi




Resim 3.13: Ananasın dilimlenmesi

3.3.2. Çeşitli Figürleri Hazırlama

Meyve figürleri için daha çok büyük meyveler (kavun, karpuz, ananas, bal kabağı vb.) tercih edilirken meyve tabağı için daha çok küçük meyvelerle (elma, portakal, erik vb.) yapılan figürler daha çok kullanılır. Bunun yanında dilimlenmiş meyveler dekoratif bir şekilde yerleştirilerek de güzel bir tabak hazırlanabilir.



Resim 3.14: Elma ile yapılan figürler



Resim 3.15: Elma, ananas ve portakal kabuğu

3.4. Meyve Tabağının Düzenlenmesi

Aşağıda meyve tabağı süslemekle ilgili çeşitli bilgiler verilmiştir.

3.4.1. Meyvelerin Tabağa Yerleştirilmesi

- Dilimlenmiş meyveler servise en yakın zamanda tabağa yerleştirilir.
- Hazırlanan tabak bekletilirse meyvelerde kararma büzüşme ya da suyunu salma gibi durumlar meydana gelebilir.
- Meyveler tabağa yerleştirilirken ezilebilir, meyvelerin alta gelmemesine dikkat edilmelidir.
- Sulanabilir (karpuz, kavun, mango vb.) meyveler mümkün olduğunca diğer meyvelerin üzerine konmamalıdır.
- Dilimlenmiş meyveler tabağa yerleştirilirken birbirine zıt renkli meyvelerle kombineler yapılır.
- Dilimlenmiş meyveler servis edilirken mevsim meyveleri ile tropik meyveler karışık dizilirse daha hoş bir görünüm elde edilir.
- Servis için hazırlanan meyveler tabak yerine çeşitli şekil verilmiş, oyulmuş meyveler ile servis edilebilir.



Resim 3.16: Meyvelerin karpuz, kavun ve portakalda servisi

3.4.2 Süsleme Gereçlerinin Hazırlanması

Meyve tabağının süslenmesinde öncelikle yenilemeyen herhangi bir dekor malzemesi kullanılmıyor. Dekor malzemesi olarak taze nane, taze meyve yaprakları tropikal meyve çiçekleri ve soyulan meyvelerin (elma, portakal vb.) kabukları dekor amaçlı kullanılır.

Bunların dışında meyvelerden de özel figürler yapılarak süsleme yapılır.

Kullanılacak olan bu malzemeler yıkanır, ayıklanır ve kullanılacağı şekle göre hazırlığı yapılır.

3.4.3 Meyvelerin Süslenmesi ve Servise Hazırlanması

Hazırlanan süsleme malzemeleri ile dekore edilen tabaklara meyveler süsleri ile beraber yerleştirilerek servise hazırlanır.



Resim 3.17: Meyve tabakları

Dilimler hâlinde hazırlanacak bir tabakta tropikal çiçeklerden destek alınırsa görünüm göze daha hoş gelir. Bunun yanında meyve kabuklarından hazırlanan şekiller ve meyve yaprakları ile de meyve tabağı dekore edilir.



Resim 3.18: Meyve tabakları

UYGULAMA FAALİYETİ

Meyve tabağı hazırlayınız.

Malzemeler

- Elma
- Çilek
- Greyfurt
- Muz
- Kivi
- Portakal
- Armut

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➢ Araçlarınızı hazırlayınız.	➢ Tabağınızı hazırlayınız. ➢ Doğrama tahtanızı hazırlayınız. ➢ Bıçaklarınızı hazırlayınız.
➢ Meyve tabağı için kullanılacak meyveleri seçiniz.	➢ Meyvelerin tazeliğine dikkat ediniz. ➢ Meyvelerin olgun olmasına dikkat ediniz. ➢ Meyvelerin sağlam olmasına dikkat ediniz. ➢ Meyvelerin renginin parlak canlı olmasına dikkat ediniz. ➢ Meyvelerin tat olarak birbiri ile uyumlu olmasına dikkat ediniz.
➢ Meyvelerin çeşit ve özelliklerine uygun olarak ön hazırlıklarını yapınız.	➢ Seçilen meyveleri (elma, muz, kivi, çilek, greyfurt, armut ve portakal) akarsu altında elinizle ovarak yıkayınız. ➢ Seçilen meyvelerin saplarını ayıklayınız. ➢ Kivinin tepesini ince kesiniz, bir kaşık yardımıyla kabuğunun altından bütününe zarar vermeden etli kısmı çıkarınız. ➢ Portakalın tepesini kesiniz, spiral şeklinde soyunuz. ➢ Greyfurtun tepesini kesiniz, portakal gibi soyunuz. ➢ Muzun tepesi hafif yana kıvrılır ve kabuğu uç kısımlarından tutup çekilir. ➢ Elma ve armutu soymayınız.

➢ Meyveleri özelliklerine uygun olarak kesiniz, doğrayınız ve şekillendiriniz.	➢ Kiviyi yuvarlak şekilde ince dilimleyiniz. ➢ Portakalı yuvarlak şekilde dilimleyiniz. ➢ Muzu uzun bırakınız. ➢ Çileği ortadan ikiye bölünüz. ➢ Greyfurtu soyduktan sonra portakal gibi dilimleyiniz. ➢ Elmayı kabuğunu soymadan önce ortadan ikiye bölünüz, sonra dilimleyiniz. ➢ Armutu soymadan ikiye bölünüz sonra ince dilimleyiniz. ➢
➢ Meyvelerden çeşitli figürler yapınız.	➢ Meyveleri meyve tabağına dekoratif bir şekilde yerleştiriniz.
➢ Süsleme gereçlerini hazırlayınız.	➢ Süslemede kullanılacak taze naneyi yıkayıp kullanılacak büyüklükte hazırlayınız.
➢ Meyve tabağını düzenleyerek servise hazırlayınız.	➢ Meyveleri sırasıyla tabağa yerleştiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4. Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi		
1. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hâle getirilmesi		
1. Meyve tabağı için kullanılacak meyveleri seçtiniz mi?		
2. Meyvelerin çeşit ve özelliklerine uygun olarak ön hazırlıklarını yapınız mı?		
3. Meyveleri özelliklerine uygun olarak kesip, doğrayıp şekillendirdiniz mi?		
4. Meyvelerden çeşitli figürler yaptınız mı?		
5. Süsleme gereçlerini hazırladınız mı?		
6. Meyve tabağını düzenleyerek servise hazırladınız mı?		
7. Bekletmeden servise sundunuz mu?		
8. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
9. Ürünü zamanında servise çıkardınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "**Hayır**" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "**Evet**" ise "Ölçme ve Değerlendirme"ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki meyvelerin hangisi meyve tabağında servisi yapılır?
   A) Portakal
   B) Ananas
   C) Hünnap
   D) Hepsi

2. Meyveleri yıkarken aşağıdakilerden hangisi yapılmaz?
   A) Musluk suyu ile değil özel kimyasallarla yıkanır.
   B) Sert kabuklu meyveler fırça ile yıkanır.
   C) Meyvelerdeki çatlaklar elle ovularak yıkanır.
   D) Üzüm bir süzgece konur, 2–3 dakika su püskürtülerek yıkanır.

3. Meyvelerin kabuğu soyulurken aşağıdakilerden hangisi yapılmaz?
   A) Nar ortadan ikiye bölünür, taneler bıçak yardımıyla çıkarılır.
   B) Soyulan ayva kararmaması için limonla ovulur.
   C) Kavun önce tepesi kesilir, sonra şeritler hâlinde kesilir.
   D) Kivi'nin tepesi kesilir, bir kaşık yardımıyla çıkarılır.

4. Meyve tabağı hazırlarken aşağıdakilerin hangisine dikkat edilmez?
   A) Dilimlenen meyveler servise en yakın zamanda tabağa yerleştirilir.
   B) Ezilebilir meyveler alta konmamalıdır.
   C) Mevsim meyveleri ile tropik meyveler yan yana konmaz.
   D) Renkleri aynı olan meyveler yan yana konur.

5. Meyve tabağı dekore edilirken aşağıdakilerden hangisi yapılır?
   A) Desenli tabak seçilir.
   B) Meyveler tabak olarak kullanılmaz.
   C) Dekor malzemesi olarak taze nane ya da meyve yaprakları kullanılabilir.
   D) Meyveler dekor malzemesi olarak kullanılmaz.

Aşağıdaki soruların sonuna doğru ise (D), yanlış ise (Y) yazınız.

6. Dilimlenmiş meyveler tabağa yerleştirilirken tropikal meyve çiçekleri de kullanılır.**( )**
7. Meyve tabağında sadece mevsim meyveleri kullanılır.**( )**
8. Hazırlanan meyve tabağı bekletilirse meyvelerde lezzet kaybı olur.**( )**

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–4

AMAÇ

Özel gün ve durumlar için meyve sepeti tasarlayarak istenilen özellikte meyve sepetini hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel ve restoranlarda özel gün ve durumlar için nasıl bir meyve sepeti hazırlıyorlar, hazırlanmasında nelere dikkat ediyorlar ve hangi durum için daha çok hangi meyveleri tercih ediyorlar? Araştırınız.
- Sektörde başka nasıl meyve sepetleri hazırlanıyor, hazırlanmasında hangi meyveleri tercih ediyorlar, ne gibi işlemler uyguluyorlar? Araştırınız.

4. MEYVE SEPETİNİN HAZIRLANMASI

4.1. Meyve Sepetinin Tanımı ve Kullanım Yerleri

Seçilen meyvelerin otellerde daha çok bütün olarak piyasada ise çeşitli şekiller verilerek çikolata ve benzeri soslarla süslenip sanatsal bir incelikte sunulduğu meyve aranjmanlarıdır.

Meyve sepetinde ambalaj, meyvelerin kalitesi, kullanılan sosların kalitesi gibi konular ön plana çıkar.

Meyve sepeti, yenilebilen çiçek meyveler olduğu için yenilmeyen çiçek demetlerini tahtından indirerek kendisi oturdu. Kutlamalara gönderilen çiçeklerle tatlıların birleşimi ile ortaya çıkan en yeni hediye kültürüdür. Çiçek ile sadece görsellik sağlanırken meyveli meyve sepeti nasıl yapılır ile hem görsellik hem lezzet bir arada yakalanır. Bu nedenle de " bir taşla iki kuş" misali olarak bu hediye günümüzün hediyeleri arasında ilk sıralarda yerini aldı. Meyve sepeti yenilebildiği için tercih edilse de, yine yenilebilen baklava, çikolata gibi tatlıların da yerini aldı

Meyve sepetleri otellerde, hastanelerde, bankalarda, kurumsal firmalarda, şirketlerde, tüzel ve özel kişilerde kullanılır.

4.2. Meyve Sepeti Çeşitleri ve Özellikleri

Aşağıda meyvelerle hazırlanan sepetlerle ilgili bilgiler verilecektir.

4.2.1. Meyvelerle Hazırlanan Sepetler

Otellerde hazırlanan meyve sepetleri yeni gelen müşteri odasına konur. Beş kategoriye ayrılır, bu kategoriler oda fiyatlarıyla orantılıdır. Oda fiyatları yükseldikçe sepetlerin içeriği de değişir. İçeriği daha çok otel yönetimi belirler. En düşük ücretli odaya standart meyve sepeti hazırlanırken fiyatı yükselen odalara sepete çeşitli ilaveler yapılır bunlar; daha kaliteli ve pahalı meyveler, kuru yemiş, kuru meyveler, çikolata çeşitleri, kaliteli şaraplar-şampanyalar vb.



Resim 4. 1: Meyve sepetleri

4.2.2. Çiçekli Meyve Sepetleri

Meyvelere çiçek şekilleri verilerek zenginleştirilen görsel sunumun, önceden tasarlanmış modeller doğrultusunda çubuklar eşliğinde dizayn edilmesidir.



Resim 4. 2: Meyve sepeti

4.2.3. Sebzeli Meyve Sepetleri

Meyve sepetlerinde meyvelerin yerine çiçek şekli verilmiş sebzelerin(karnabahar, havuç, Salatalık, turp, yeşilbiber, cherry domates ve limon vb.) sunulduğu sepetlerdir.



Resim 4. 3: Sebze sepeti

4.2.4. Çikolatalı Meyve Sepetleri

Meyve sepetinde kullanılan meyvelerin özel kesim ve şekil verme işleminden sonra eritilmiş çikolataya batırılması ile hazırlanır.



Resim 4.4: Çikolatalı meyve sepeti

4.3.Meyve Sepetinin Tasarlanmasında Dikkate Alınacak Hususlar

Meyvelerin sağlıklı ve taze olması en önemli noktadır. Hijyen açısından sağlıklı ortamlarda temizlenip soyulup şekil verilmesi gerekir. Bu işlemler sırasında eldiven ve bone kullanılmalıdır. Herhangi bir katkı maddesi, kimyasal ya da jel tarzı ürünler kesinlikle kullanılmamalıdır. Çikolata dışında kaplama maddesi kullanılmamalıdır. Meyvelerin çikolataya bandırılması için çikolata eritme makinesi gerekir.

Makinede eritilen sıcak çikolataya meyveler bandırılıp soğuması için beklenilmelidir. Ayrıca kullanılan araçlar da önemlidir.

Meyvelerin şekilli kesilmesi için ucu şekilli bıçaklar ve farklı farklı kalıplar gerekmektedir.



Resim 4. 5: Ucu şekilli meyve kesim bıçağı

Kararan ürünler kullanılmamalı, çikolata sosu ile kaplanmamalıdır.

4.3.1. Özel Günler ve Durumlar (Anneler, babalar günü, doğum günleri, geçmiş olsun, özür dilerim, sevgiliye özel, yılbaşı vb.)

Meyve sepetleri yakınlarınızın özel günlerinde göndereceğiniz en özel hediyeler arasındadır. Hediyelerin lezzetinin yanında görsel olarak da tatmin edici olması gerekir. Meyve Sepetleri her iki anlamda da alanları ve gönderenleri de memnun eder.

Özel günler için hazırlanan meyve sepetininz şekli, rengi ve meyveler özel seçilmekte ve meyvelere özel şekiller verilmektedir. Özel günler (Doğum günü, hoş geldin bebek, anneler günü, babalar günü, sevgililer günü ve yeni yıl) için hazırlanmış meyve sepetlerine örnekler aşağıda verilmiştir.



Resim 4.6: Özel günler için hazırlanmış meyve sepetleri



Resim 4. 7: Özel günler için hazırlanmış meyve sepetleri

4.3.2. Müşterilerin İstekleri

Meyve sepeti firmaları hazırladıkları ürünler için katalog hazırlarlar ve bunları daha çok internet üzerinden tanıtımını yaparlar.

Müşteriler katalogdan seçim yapar. Katalogdaki ürün çeşitleri firmanın kendi tasarladığı ürünlerdir ve ürün isimlerini firmalar kendileri belirler. Firmanın ürün yelpazesi geniş olduğu zaman müşterilerden ekstra farklı bir talep gelirse imkânlar ölçüsünde karşılarlar. Bunun dışında müşterilerin istekleri doğrultusunda sepetin üzerine şekilli harflerden isimler de yazılmaktadır.



Resim 4. 8: Şekilli harflerle isim yazılmış meyve sepetleri

4.3.3. Kişilerin Cinsiyetleri, Yaşları, Sağlık Durumları vb.

Meyve sepeti hazırlayan firmalar kişilerin cinsiyetini de dikkate almaktadırlar. Sepetin zemini oluşturan kabın rengi, şekli ve meyvelere verilecek şekiller cinsiyete ve özel durumlara göre değişmektedir.

4.3.4. Dekoratif Aksesuarların Kullanımı

Genellikle sade olarak hazırlanır. Özel istek ya da özel durum için sepetin dizaynı tamamlandıktan sonra ambalajın üzerine özel balonlar ya da sevimli ayıcıklar eklenerek dekore edilmektedir.

4.4. Meyve Sepetinin Hazırlanması

Meyvelere şekil verilerek oluşturulan sepetler aşağıda verilmiştir.

4.4.1.Meyvelere Ön Hazırlıkların Yapılması

Meyveler yıkanır, ayıklanır, soyulur, (bk. meyve tabağı) kullanım şekline göre dilimlenir, şekillendirilir.



Resim 4.9: Meyve sepeti için meyvelere yapılan ön hazırlıklar

4.4.2. Meyvelerin Hazırlanan Dizayna Göre Şekillendirilmesi

Meyve sepeti niçin hazırlanıyorsa (özel gün ve durumlar için) hazırlanma amacına göre seçilen meyveler özel bıçakla ya da özel kalıplarla şekillendirilir.



Resim 4.10: Meyve sepeti için meyvelerin şekillendirilmesi



Resim 4.11: Meyve sepeti için meyvelerin şekillendirilmesi

4.4.3. Çubuklara Yerleştirilmesi, Kaplanması

Meyve sepetine çikolata kaplanmış meyveler de yerleştirilecekse meyveler önce çubuklara yerleştirilir, sonra hazırlanan çikolata makinesindeki sıcak çikolataya batırılır. Soğuduktan sonra sepete yerleştirilir.

Meyveler çikolata kaplanmayacaksa çubuklar sepete yerleştirilir, yerleştirilmiş çubuklara şekillendirilip hazırlanan meyveler dizayna göre yerleştirilir.



Resim 4.12: Meyve sepeti için meyvelerin çubuklara yerleştirilmesi



Resim 4.13: Meyvelerin çikolata eritme makinesinde çikolata kaplanması

4.4.3. Meyve Sepeti Dizaynının Yapılması

Meyve sepetinin dizaynı hazırlayan firmaya göre değişmekle birlikte her firmanın kendine özgü tarzı vardır. Meyve sepetinin fiyatına göre ya göbek salata ya da kaplanmış köpüklerin üzerine çubuklar yerleştirilir ve üzerine meyveler monte edilir. Çikolataya bandırılmış meyveler zaten bandırma işlemi sırasında çubuklara geçirilmiş olduğundan onlar köpüğe ya da göbek salatanın üzerine doğrudan yerleştirilerek meyve sepeti tamamlanmış olur.



Resim 4.14: Meyve sepetinin hazırlanması



Resim 4.15: Meyve sepetinin hazırlanması



Resim 4.16: Meyve sepetinin hazırlanması

4.4.4. Meyvelerde Kullanılan Süsleme Gereçlerinin Hazırlanması

Meyve sepetlerinde meyvelerle dekoratif şekiller yapıldığı için ayrıca süsleme gereçleri pek tercih edilmiyor. Ancak duruma göre hazır oyuncaklar ve özel balonlar ilave edilebiliyor.

4.4.5. Dizayn Edilen Meyve Sepetinin Süslenmesi

Meyve sepetlerinde sadelikten yana olma gibi bir durum söz konusudur ama bunun yanında sepetin dizaynı tamamlandıktan sonra ambalajın üzerine balon ya da sevimli ayıcıklar eklenebilmektedir.



Resim 4.17: Dekore edilmiş meyve sepetleri

4.4.6. Sepetin Ambalajlanarak Servis İçin Uygun Koşullarda Saklanması

Meyve sepetleri sipariş üzerine hazırlanmaktadır. Sadece yapım süresi kadar bekletilmektedir. Kesilen portakal evde ne kadar kalırsa, sepetin üzerindeki portakal ya da diğer ürünler aynı şekilde kalır. Daha uzun süre saklamak için ayrıca bir işlem yapılmaz. Genellikle günlük sipariş kadar hazırlanır. Hazırlanıp stokta bekletilmez. Çünkü müşterinin nasıl bir sipariş vereceği önceden bilinemez.

UYGULAMA FAALİYETİ

Meyve sepeti hazırlayınız (hoş geldin bebek –kız için).

Malzemeler

- Kavun
- Ananas
- Kivi
- Çilek
- Siyah Üzüm

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➢ Bebek için sepeti seçiniz.	➢ Pembe araba şeklinde sepeti seçiniz. ➢ Sepetin dizaynında kullanılacak köpüğü, göbek marulu ve çubukları hazırlayınız.
➢ Sepette kullanılacak meyveleri seçiniz. ➢ Meyvelerin ön hazırlıklarını yapınız.(ayıklayınız, soyunuz, çekirdekleri çıkarınız vb.)	➢ Meyvelerin tazeliğine dikkat ediniz. ➢ Meyvelerin olgun olmasına dikkat ediniz. ➢ Meyvelerin sağlam olmasına dikkat ediniz. ➢ Meyvelerin renginin parlak canlı olmasına dikkat ediniz. ➢ Çilek ve üzümün saplarını temizleyiniz. ➢ Meyveleri yıkayınız.(bk. Öğrenme Faaliyeti III) ➢ Meyveleri soyunuz.(bk. Öğrenme Faaliyeti III) ➢ Kavunu ikiye kesip çekirdek yatağını temizleyiniz.(bk. Öğrenme Faaliyeti III) ➢ Kiviyi soyunuz.(bk. Öğrenme Faaliyeti III)
➢ Meyveleri yapılan tasarıma uygun olarak şekillendiriniz.	➢ Kavunu kalıp yardımıyla kalp şeklinde kesiniz. ➢ Ananası kalıp yardımıyla yıldız ve papatya şeklinde kesiniz. ➢ Kiviyi dilimleyiniz.
➢ Meyvelerden çeşitli figürler oluşturunuz.	➢ Şekillendirilen meyveleri diğerleri (üzüm ve çilek) ile beraber çubuklara geçiriniz. ➢ Meyveleri çubuklara geçirirken şekillerinin bozulmamasına dikkat ediniz.

➢ Meyvelerde kullanılan kaplama ve süsleme gereçlerini hazırlayınız.	➢ Meyveleri çikolataya bandırmak için çikolatayı ve çikolata eritme makinesini hazırlayınız. ➢ Çikolata dışında kaplama malzemesi kullanmayınız.
➢ Konsepte göre meyveleri kaplayınız.	➢ Arzu ederseniz çilekleri eritilmiş çikolataya bandırabilirsiniz.
➢ Konsepte göre meyve sepetini dizayn ediniz.	➢ Çubuklara geçirilerek hazırlanmış meyveleri renk uyumunu da gözeterek sepete yerleştiriniz.
➢ Dizayn edilen meyve sepetini süsleyiniz.	➢ Süs malzemesi olarak balon kullanabilirsiniz. ➢ Balonları hazırlanan sepetlerin ambalajlarının üzerine yerleştirirsiniz.(bk. Öğrenme Faaliyeti IV)

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

	Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kişisel hijyen			
1.	Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
2.	Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3.	Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4.	Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi			
1.	Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2.	Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hâle getirilmesi			
1.	Uygun sepeti seçtiniz mi?		
2.	Sepette kullanılacak meyveleri seçtiniz mi?		
3.	Meyvelerin ön hazırlıklarını yaptınız mı? (ayıklama, soyma, çekirdeklerini çıkartma vb.)		
4.	Meyveleri yapılan tasarıma uygun olarak şekillendirdiniz mi?		
5.	Meyvelerden çeşitli figürler oluşturunuz mu?		
6.	Meyvelerde kullanılan kaplama ve süsleme gereçlerini hazırladınız mı?		
7.	Konsepte göre meyveleri kapladınız mı?		
8.	Konsepte göre meyve sepetini dizayn ettiniz mi?		
9.	Dizayn edilen meyve sepetini süslediniz mi?		
10.	İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
11.	Ürünü zamanında hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "**Hayır**" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "**Evet**" ise "Ölçme ve Değerlendirme"ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Meyve sepetleri ile aşağıdakilerden hangisi servis edilmez?
   A) Kuru yemiş
   B) Kuru meyve
   C) Çikolata
   D) Soyulmuş meyve

2. Meyve sepetlerinin hazırlanmasında aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?
   A) Mevsim meyveleri kullanılır.
   B) Karpuz- kavun dilimlenerek kullanılır.
   C) Meyveler taze olmalıdır.
   D) Tropikal meyvelerde kullanılır.

3. Meyve sepetinin hazırlanmasında aşağıdakilerden hangisi kullanılmaz?
   A) Meyve çiçekleri
   B) Sebze yaprakları
   C) Köpük
   D) Maket meyve

4. Meyve sepeti niçin hazırlanmaz?
   A) Otele gelen müşteri için
   B) Doğum günü
   C) Taziye (Başsağlığı)
   D) Yılbaşı

5. Meyve sepeti hazırlamada kullanılan meyveler ne ile kaplanır?
   A) Limon
   B) Marmelat
   C) Eritme çikolata
   D) Jöle

6. Meyve sepeti dekorunda aşağıdakilerden hangisi kullanılmaz?
   A) Maket oyuncak
   B) Balon
   C) Meyve yaprağı
   D) Meyve figürleri

Aşağıdaki soruların sonuna doğru ise (D), yanlış ise (Y) yazınız.

7. Otellerde odalara konulacak olan meyve sepetlerinin içeriğini odadaki müşterinin cinsiyeti belirler.( )

8. Meyve sepetlerinde yalnız meyve kullanılır. ( )

9. Meyve sepetinin içine aysberg, göbek marul vb. kullanılır. (   )

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise "Modül Değerlendirme"ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kıyafetinizi tamamladınız mı? (Gömlek, pantolon, kep, flar, önlük, terlik, elbezi)		
2. Kişisel hijyeni yaptınız mı? (Tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
3. Takıları çıkardınız mı?		
4. Ürünün hazırlanmasında gerekli olan araçları hazırladınız mı?		
5. Gereçleri ölçüsünde hazırladınız mı?		
6. Kullanılacak meyvelerin ön hazırlığını (Yıkama, ayıklama, soyma vb.) yaptınız mı?		
7. Meyvelerin kararmaması için gerekli önlemi aldınız mı?		
8. Soyulan meyveleri dilimlediniz mi?		
9. Dilimlenen meyveleri küçük küpler hâlinde doğradınız mı?		
10. Cam kabın içine bir kat meyve bir kat pudra şekeri serptiniz mi?		
11. Meyvelerin üzerine limon suyu ve uygun likörü ilave ettiniz mi?		
12. Buzdolabına koyarak 1–2 saat soğumasını beklediniz mi?		
13. Bekleme süresinde meyveler suyunu salmış mıdır?		
14. Buzdolabından çıkarınca meyveleri ezmeden karıştırdınız mı?		
15. Servis kâsesine taneleri dengeli dağıttınız mı?		
16. Salatanın üzerine kremşanti, meyve dilimleri ve taze nane koyup süsleme yaptınız mı?		
17. Şeker tadını kontrol ettiniz mi?		
18. Konulan her meyvenin tadı hissediyor musunuz?		
19. Likör tadı hissediliyor mu?		
20. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
21. Güvenlik tedbirlerini aldınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ–1’İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	C
3	D
4	B
5	A
6	D
7	A

ÖĞRENME FAALİYETİ–2’NİN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	D
4	A
5	B
6	NİŞASTA
7	KUP JAK

ÖĞRENME FAALİYETİ–3’ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	A
4	C
5	C
6	Doğru
7	Yanlış
8	Doğru

ÖĞRENME FAALİYETİ–4’ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	D
4	C
5	C
6	D
7	Yanlış
8	Yanlış
9	Doğru

KAYNAKÇA

- AKTOROS Fikret, **En Son Beslenme Kurallarına Uygun Yemek Dünyası**, Ankara, 1982.
- CANDAŞ Gönül, **Gönül Candaş'ın Mutfağından**, Ankara, 2004.
- CERRAHOĞLU Abdurrahman, **Sofra Nimetleri, Timaş Yayınları**, İstanbul, 1995.
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği, Fon Matbaası**, Ankara, 1983.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulaması III**, MEB Yayınları, İstanbul, 2000.
- Necip Usta, **Türk Tatlı Sanatı**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1989.
- Necip Usta, **Fransız Pasta Sanatı**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1979 .
- ŞAVKAY Tuğrul, **Tatlı Kitap, Şeker Bank Yayınları**, İstanbul, 2000.
- TÜRKAN Cemal**, Uygulamalı Yemek Hazırlama Temel Tekniği**, Uçal Grafik, İstanbul, 1995.
- YEĞEN Ekrem Muhittin, **Alaturka- Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi**, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1992.
- YILMAZ Aydın, **İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek**, Boyut Yayıncılık, Öztiryakiler Endüstriyel Mutfak Kültür Yayınları, 2000.
- Profesyonel Aşçılar Derneği, **100 Ünlü Aşçıdan Tarifler**, İstanbul, 1996.
- **Yemek Ansiklopedisi**, Ansiklopedik Temel Yayınlar AŞ, 1993.